

10 Jahre „cuisine passion légère“[©]

passion

KESSELFLEISCH

gezupftes Rindfleisch
Austern Gillardeau M4
indisch Kraut : Soja Limetten Eiscrème
Algenpuder : Mango : Papaya

STRANDSALAT ACAPULCO

Calamaretti à la plancha : Stachelmakrele roh
Limette : Jalapeños : Tomate : Palmfleisch

ROCHENFLÜGEL gegrillt
Salatstrünke : Minze : Eierstich

Distelgemüse : rosa Grapefruit Gremolata

EICHEL SCHWEIN

Danke Provence!

Paprika : Tomate : Bohne : Zucchetti : Olive : Fenchel
weißer Bauchspeck
Seeigel Tapenade

PERLUHN Jean Claude Miéral

Sauce thaïlandaise Inspiration @ Hollandaise
verbrannter Frühjahrsporree : Miso Pilz Crème
Keulenfleisch Ragout

ROT GRÜN WEIß

Erdbeer Sauerampfer Molke
Malz Crunch : Gurkensaft : Orangenöl

VITAMIN BRUTAL

Karotte : Maracuja
Elfenbein Schokolade : Kaschmir Safran
Citrus Krokant

7 Gänge 188

légère[©]

LE CLUB 55

Hommage an Patrice de Colmont
Spargel
Birne : karamellisierte Schweineschwarte
Caviar Prunier Héritage
oder
Foie de Canard Entenstopfleber
Ananas Chicorée : Champignon de Paris
Bachkresse : Basilikum

BLAUER HUMMER

Ziegen Yoghurt : Fenchel
Plattpfirsich

EISMEER LACHSFORELLE

Schmorgurke : Cocosnuß Meerwasser Crème
Pflifferlinge

REHRÜCKEN

auf dem Salzstein gegrillt
Victoria Ananas : Reismilch Crème
Ozean Salat : H2O Kastanie

RUM DMC

Dickmilch : Melone : Cassis

5 Gänge mit „Foie de Canard“ 155

5 Gänge mit „LE CLUB 55“ 188

